

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Tingkat kematangan bubuk ekstrak biji pinang dalam pembuatan sari buah nanas sebagai minuman fungsional berpengaruh sangat nyata terhadap aktivitas antioksidan, total tanin, total padatan terlarut, dan derajat warna nilai L^* dan berpengaruh nyata terhadap nilai b^* sedangkan konsentrasi bubuk biji pinang berpengaruh nyata terhadap nilai a^* . Tidak terdapat interaksi antara tingkat kematangan dan konsentrasi bubuk ekstrak biji pinang terhadap semua parameter yang diamati. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan bubuk biji pinang pada sari buah nanas menghasilkan warna kuning kecoklatatan, aroma gula aren dan sedikit aroma nanas, rasa agak sepat dan *after taste* yang sepat.
2. Perlakuan terbaik dalam pembuatan sari buah nanas terdapat pada perlakuan tingkat kematangan bubuk ekstrak biji pinang muda dengan konsentrasi 1% yang memiliki derajat keasaman sebesar 3,85, aktivitas antioksidan 49,67%, total tanin sebesar 60,59 ml TAE/g, total padatan terlarut 38,13 °Brix, nilai derajat warna L^* 27,43, a^* 7,37, b^* 22,57, dan memiliki warna yang agak coklat, rasa dan *after taste* agak sepat, aroma gula aren dan sedikit aroma nanas.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai penambahan Bahan Tambahan Pangan (BTP) sebagai *flavour* minuman fungsional sari buah nanas dengan penambahan bubuk ekstrak biji pinang.